



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TIRTIL KURABIYE

125 gram tereyađı  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
2 ay bardađı pudra Őekeri  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığında yumuŐamıŐ tereyağı ile sıvı yağı yoğurma kabına alın.  
Üzerine pudra Őekeri ve yumurtayı da ekleyip güzelce karıŐtırın.  
Kabartma tozu, vanilya ve 3 su bardağı civarı unu eleyerek karıŐıma ekleyin. Ele yapıŐmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.  
Kurabiye hamurunu tırtıklı uç takılmıŐ krema torbasına doldurun.  
Yağlı kağıt serilmıŐ fırın tepsisine istediğiniz büyüklükte sıkın.  
Daha kurabiyeleri fırına verip 170 derecede piŐirin.  
Fırından çıkarınca da üzerin Hindistan cevizi veya pudra Őekeri serpererek servis edebilirsiniz.

---